

# DELHI 1

*Authentisches Indisches Restaurant*



## *Speisekarte*



# Herzlich Willkommen

Delhi 1 sagt Namaste ! 🙏

Erleben Sie die authentische indische Küche im Delhi 1. Lassen Sie sich überraschen mit verschiedenen Grillspezialitäten, Currys und anderen traditionellen indischen Gerichten.

Wir bringen Sie in ein weiteres kulturelles Erlebnis des farbenfrohen Indiens.

Alle Gerichte werden frisch zubereitet.  
Falls Sie gern scharf essen, bestellen Sie bitte:

leichtscharf 🌶️

mittelscharf 🌶️🌶️

sehr scharf (indisch scharf) 🌶️🌶️🌶️

Wir bereiten für Sie köstliche vegan und vegetarisches Gerichte zu

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Delhi 1 Team



# Suppen und Salat

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. Gemüsesuppe</b>                    | <b>5,90 €</b> |
| Gemüsesuppe nach indischer Art           |               |
| <b>2. Dal Suppe (I)</b>                  | <b>5,90 €</b> |
| Rote Linsensuppe nach südindischer Art   |               |
| <b>3. Tomaten Shorba (I, VII)</b>        | <b>5,90 €</b> |
| Tomatencremesuppe nach nordindischer Art |               |
| <b>4. Chicken Suppe (I, VII)</b>         | <b>5,90 €</b> |
| Hühnersuppe mit indischen Kräutern       |               |
| <b>5. Hot n Sour Lamm Soup</b>           | <b>5,90 €</b> |

# Vorspeisen

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>5. Gobi Pakora</b>   | <b>7,90 €</b>  |
| Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert  |                |
| <b>6. Paneer Pakora (VIII)</b>  | <b>7,90 €</b>  |
| Hausgemachter Rahmkasä in Kichererbsenmehl frittiert  |                |
| <b>7. Onion Pakora</b>  | <b>7,90 €</b>  |
| Zwiebeln in Kichererbsenmehl frittiert  |                |
| <b>8. Chicken Pakora (VII)</b>  | <b>8,90 €</b>  |
| Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert  |                |
| <b>9. Scampi Pakora</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Scampi in Kichererbsenmehl frittiert  |                |
| <b>10A. Samosas (Veggie) (I)</b>  | <b>7,50 €</b>  |
| Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen,<br>dazu Beilagesalat und Saucen                                    |                |
| <b>10 B. Samosa Chana chat</b>  | <b>11,90 €</b> |
| <b>11. Vegetable Pakora für 2 Personen (VII)</b>  | <b>13,90 €</b> |
| Gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras,<br>Blumenkohl, Rahmkäse und Auberginen                                  |                |
| <b>12. Mixed Platter- Non veg für 2 Personen (VII)</b>  | <b>17,90 €</b> |
| Gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras,<br>Blumenkohl, Rahmkäse, Hühnchen, Aubergine und Zwiebelringe<br>samosa |                |

# Salate

- |  |         |
|--|---------|
| <b>13. Beilagen Salat</b>  | 5,90 €  |
| Mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais                       |         |
| <b>14. Gemischter Salat</b>  | 8,90 €  |
| Mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais                       |         |
| <b>15. Delhi I Salat</b>   | 9,90 €  |
| Gemischter Salat mit gebratenen indischem Rahmkäse und Mangostücken        |         |
| <b>16. Murgh Salat</b>   | 10,90 € |
| Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfilet Streifen und Mangostücken |         |
| <b>17. Scampi Salat</b>  | 13,90 € |
| Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen                                   |         |
| <b>18. Chana Salat (vegan)</b>   | 9,90 €  |

Eisbergsalat mit , Kichererbsen und Mangostücken

# Brot und Beilagen

Hausgemachte Brotspezialitäten aus den Tandooritonofen

- |   |        |
|---|--------|
| <b>89. Bhatura (I)</b>                              | 2,90 € |
| Frittiertes indisches Ballonbrot                    |        |
| <b>90. Plain Naan (I)</b>                           | 2,90 € |
| Südostasiatisches Fladenbrot                        |        |
| <b>91. Kase Nann (I, VII)</b>                       | 3,90 € |
| Südostasiatisches Fladenbrot mit indischem Rahmkäse |        |
| <b>92. Tandoori Roti (I)</b>                        | 2,90 € |
| Vollkorn Fladenbrot                                 |        |
| <b>93. Knoblauch Naan (I)</b>                       | 3,80 € |
| Südostasiatisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch |        |
| <b>94 A. Butter Naan (I)</b>                        | 3,10 € |
| Südostasiatisches Fladenbrot mit Butter             |        |
| <b>95. Papadam (I)</b>                              | 1,50 € |
| Knuspriges Mehlbrot                                 |        |
| <b>96. Raita (VII)</b>                              | 2,90 € |
| Gewürzter Joghurt mit Kräutern, Minze und Gurken    |        |
| <b>97. Mixed Pickels</b>                            | 2,30 € |
| Raffiniert eingelegtes Gemüse                       |        |
| <b>98. Mango-Chutney</b>                            | 2,30 € |
| <b>99. Basmatireis</b>                              | 2,30 € |

# Vegetarische/vegan Gerichte

Alle Gerichte mit Reis

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>19. Chana Masala</b>  | <b>14,90 €</b> |
| Kichererbsen mit fein geschnittenem Ingwer und Tomaten, nach nordindischer Art               |                |
| <b>20 A. Daal Makhni (VII)</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Linsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebraten, auf typische Dhabaa- Art zubereitet       |                |
| <b>20 B. Daal Tarka</b>  | <b>14,90€</b>  |
| <b>21. Delhi 1 Subji (VII)</b>   | <b>15,90 €</b> |
| Gemüse der Saison mit indischem Rahmkäse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch            |                |
| <b>22. Mango Subji (I, V, VIII)</b>  | <b>15,90 €</b> |
| Gemüse der Saison zubereitet mit Mango, Nüssen und Currysauce                                |                |
| <b>23 Mix Subji (Vegan)</b>  | <b>15,90 €</b> |
| Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander                     |                |
| <b>24 A.Kadhai Paneer</b>  | <b>15,90</b>   |
| <b>24 B.Kadhai Tofu</b>  | <b>14,90</b>   |
| <b>25A. Palak Paneer (VII)</b>   | <b>15,90 €</b> |
| Hausgemachter Rahmkäse und Spinat mit verschiedenen Gewürzen zubereitet                      |                |
| <b>25B.Palak Tofu</b>  | <b>14,90</b>   |
| <b>26. Navratan Kroma (mild) (V, VII)</b>  | <b>15,90 €</b> |
| Frisches Gemüse und Obst, indischer Käse, verschiedene Nüsse in milder Sahnesauce zubereitet |                |
| <b>27A. Paneer Delhi 1 (VII)</b>   | <b>15,90 €</b> |
| Indischer Rahmkäse mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Soße              |                |
| <b>27 B. Tofu Delhi 1</b>  | <b>14,90 €</b> |
| <b>28 A. Mattar Paneer (VII)</b>   | <b>15,90 €</b> |
| Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen und Sahne- Currysauce                                   |                |
| <b>28 B.Shahi Paneer (VII)</b>   | <b>15,90 €</b> |
| Hausgemachter Rahmkäse in einer Sauce nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln       |                |
| <b>29. Malai Kofta (I, V, VII)</b>   | <b>15,90 €</b> |
| Zwei Koftas mit Käse, Kartoffeln und Cashews in exotischer Sahnesauce                        |                |

# Spezielles Thali

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>30. Vegetarische Thali</b>   | <b>21,90 €</b> |
| Dal Makhani und Palak paneer mit Reis und Joghurt Raita, Naan Brot, Nachtisch, Gulab Jamun und kl. Beilagensalat  |                |
| <b>31. Non Veg Thali</b>  | <b>24,90 €</b> |
| Chicken Masala und Lamm Curry mit Reis und Joghurt Raita, Naan Brot, Nachtisch, Gulab Jamun und kl. Beilagensalat |                |

# Hänchengerichte

Alle Gerichte mit Reis

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>32. Chicken Curry</b>                   | <b>16,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet in pikanter Currysoße  |                |
| <b>33. Chicken Subji</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander  |                |
| <b>34. Murgh Saag (VI)</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Spinat und indischen Gewürzen   |                |
| <b>35. Chicken Madras</b>   | <b>16,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce  |                |
|    |                |
| <b><u>35B. CHICKEN VINDALOO</u></b>   |                |
| chicken mit kartoffel   |                |
| <b>36. Chicken Korma (mild) (V, VIII)</b>   | <b>16,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Käse, Cashewnüssen, Mandeln und Kokosflocken in Sahnesauce                                |                |
| <b>37. Chicken Mango (mild) (V, VII)</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet in Mango-Currysauce  |                |
| <b>38. Butterchicken</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet in Tomatensauce fein gekocht, mit Butter abgerundet  |                |
| <b>39. Chicken Tikka Masala (V, VII)</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Sauce zubereitet |                |

# Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte mit Reis

40. Lamm Curry 🌶️ 18,90 €  
Lammfleisch in pikanter Currysauce
41. Lamm Subji 18,90€  
Lammfleisch mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander
42. Lamm Saag (VII) 18,90 €  
Saftiges Lammfleisch, geschnetzelt mit Spinat in verschiedenen Gewürzen
43. Lamm Madras (V) 🌶️🌶️ 18,90 €  
Saftiges Lammfleisch mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
44. Lamm Vindaloo 🌶️🌶️ 18,90 €  
Lammfleisch mit Kokos und Kartoffeln in südindische Art
45. Lamm korma (VVII) 18,90 €  
Lammfleisch mit Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen in milder Sahnesauce
46. Delhi 1 Ghost 🌶️ 18,90 €  
Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, gut gebraten, pikant serviert

# Tandoori - Spezialitäten

Aus dem original indischen Tonofen

Alle Gerichte mit Reis

50. Gemüse Sizzler (VII) 18,90€  
Gemischtes Gemüse mit Käse, mariniert und gegrillt
51. Tandoori Chicken (VII) 19,90 €  
Hähnchen (mit Knochen), 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen mariniert und gegrillt
52. Murgh Tikka (VII) 19,90 €  
Zartes Hähnchenlet, mariniert in Joghurt-Safransauce, gegrillt
53. Paneer Tikka (VII) 18,90 €  
Hausgemachte Rahmkäsestücke mit frischem marinierten Gemüsen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

**54. Malaai Tikka (VII)**

Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Sauce und gegrillt

19,90 €

**55. Delhi 1 Mixed- Grill- Platte (VII)**

Feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka gegrillt

24,90 €

**56. Prawn Tikka (VII)**

Riesengarnelen mit Ingwer und Knoblauch nach nordindischer Art zubereitet, gegrillt

24,90 €

**57. Lamm Tikka (VII)**

Lammfleischwürfel, mariniert in einer Joghurt-Gewürzmischung, fein gegrillt

23,90 €

## Entengerichte

(Alle Gerichte mit Reis)

**61. Battak Curry**

Entenbrustfilet in Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten

19,90 €

**62. Battak Subji**

Entenbrustfilet mit frischem Gemüse der Saison in Currysauce

19,90 €

**63. Battak Korma (mild) (V, VII)**

Entenbrustfilet mit Cashewnüssen und Mandeln in cremiger Sauce

19,90 €

**64. Delhi 1 Ente Masala**

Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit indischen Gewürzen

19,90 €

# Meeresspezialitäten

(Alle Gerichte mit Reis)

70. **Fisch Curry (IV)** 🌶️ 18,90 €  
Rotbarschfilet in Currysauce nach traditionell indischer Art, würzig oder scharf
71. **Fisch Madras (mittelscharf) (IV)** 🌶️🌶️ 18,90 €  
Rotbarschfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
72. **Delhi 1 Fisch (IV)** 18,90 €  
Fischmasala mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce
73. **Fisch Subji (IV)** 18,90 €  
Rotbarschfilet mit Gemüse der Saison, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander.
74. **Jhinga Korma** 🌶️ 23,90 €  
Leicht gedämpfte Garnelen mit Curryblättern in pikanter Kokosnusskräutersauce würzig zubereitet
75. **Jhinga Curry (II)** 23,90 €  
Riesengarnelen nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce zubereitet
76. **Prawn Makhani (IV, II, V)** 23,90 €  
Garnelen mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Soße zubereitet
77. **Jhinga Delhi 1 Masala** 23,90 €  
Riesengarnelen geschmort mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln in Tomaten mit feinen indischen Gewürzen zubereitet

# Reisgerichte

80. **Delhi 1 Biryani (V)** 15,90 €  
Gedämpfter Basmatireis gebraten, mit Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Koriander
81. **Chicken Biryani (V)** 17,90 €  
Basmatireis gebraten, mit Hühnerbrustfilet, Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander
82. **Lamm Biryani (V)** 18,90 €  
Basmatireis gebraten, mit Lammfleisch, Nüsse, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander

# Kindergерichte

(Alle Gerichte mit Reis)

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>85. Murgh Mango (V, VII)</b>  | <b>8,90 €</b> |
| Hühnerstückchen mit Mandeln in Mango Sahnesauce  |               |
| <b>86 A. Cheese Kroma (V, VII, VIII)</b>   | <b>8,90 €</b> |
| Hausgemachter Rahmkäse in einer Soße nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln            |               |
| <b>86 B. Butter Paneer mit Sahne / Butter</b>  | <b>8,90 €</b> |
| <hr/>  |               |
| <b>87. Pommes Frites (XIV)</b>   | <b>4,50 €</b> |
| <b>88. Chicken Nuggets (I, III, VII)</b>   | <b>8,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Sauce gegrillt mit Pommes, Ketchup oder Mangodip |               |

# Dessert

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>100. Mango Creme (VII)</b>                                 | <b>5,80 €</b> |
| Mango Pulp mit Sahne und Nüssen                               |               |
| <b>102. Gebratene Banana</b>                                  | <b>5,80 €</b> |
| Kleine gebackene Bananen mit Honig und Nüssen                 |               |
| <b>103. Gebratene Ananas (V, VII)</b>                         | <b>5,80 €</b> |
| Kleine gebackene Ananas mit Honig und Nüssen                  |               |
| <b>104. Gulab Jamun (V, VII)</b>                              | <b>5,80 €</b> |
| Mit Vanilleeis frittierte Teigbällchen in Rosensirup          |               |
| <b>105. Shrikhand</b>   | <b>4,90 €</b> |
| Hausgemachte Joghurtspeise mit Kardamom, Pistazien und Safran |               |

# Alkoholfreie Getränke

200. Mineralwasser	0,3 L	2,50 €
201. Mineralwasser	0,5 L	3,50 €
202. Sprite	0,3 L	3,00 €
203. Coca Cola	0,3 L	3,50 €
204. Coca Cola Light	0,3 L	3,50 €
205. Fanta	0,3 L	3,00 €
206. Spezi	0,3 L	3,00 €

## Saftschorle

219. Apfelsaft-Orangensaft-Johannisbeernektar Guavennektar- Mangonektar	0,3 L	3,00 €
--	-------	--------

## Fruchtsäfte/Fruchtnektar

220. Apfelsaft-Orangensaft-Johannisbeernektar Guavennektar- Mangonektar	0,3 L	3,50 €
--	-------	--------

# Lassi

## Hausgemachte Joghurt Getränke

250. Mango Lassi (I)	0,4 L	4,50 €
251. Lassi (Süß) (VII)	0,4 L	4,00 €
252. Lassi (Salzig) (VII)	0,4 L	4,00 €
253. Nembupani Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4 L	3,00 €

# Aperitif

## Campari

304. Campari Orange

0,2 L

4,50 €

305. Campari Soda

0,2 L

4,50 €

## Aperol

306. Aperolspritze

0,2 L

5,00 €

307. Hugo

0,2 L

5,00 €

Proseco. Elderflower syrup,  
Mineral water, mint

## Mango

308. Proseco Mango

0,1 L

4,00 €

309. Proseco

0,1 L

4,50 €

Sparkling wine, Dry

# Bier

frisch vom Faß

<b>260. Zwiefalter Klosterpils</b>	<b>0,3 L</b>	<b>2,90 €</b>
	<b>0,5 L</b>	<b>3,90 €</b>
<b>261. Klosterweizen Hefetrüb</b>	<b>0,3 L</b>	<b>2,90 €</b>
	<b>0,5 L</b>	<b>3,90 €</b>
<b>262. Radler süß/sauer</b>	<b>0,3 L</b>	<b>2,90 €</b>
	<b>0,5 L</b>	<b>3,90 €</b>

# Flaschen Bier

<b>263. Kloster Urweizen dunkel naturtrüb</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,80 €</b>
<b>264. Kolster Weizen Kristalklar</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,80 €</b>
<b>265. Kloster Weizen Alkoholfrei</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,80 €</b>
<b>266. Zwiefalter Pils Alkoholfrei</b>	<b>0,33 L</b>	<b>3,50 €</b>
<b>267. Indisches Bier</b>	<b>0,33 L</b>	<b>3,50 €</b>

# Cocktails

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>700. Caipirinha</b>                                     | <b>6,50 €</b> |
| Cachaca, Limette und brauner Zucker                        |               |
| <b>701. Mojito</b>   | <b>6,50 €</b> |
| Havanna Club, Limette, Puderzucker, frische Minze und Soda |               |
| <b>702. Pina Colada</b>                                    | <b>6,50 €</b> |
| Rum, Cocos, Sahne und Ananassaft                           |               |
| <b>703. Caipiroska</b>                                     | <b>6,50 €</b> |
| Wodka, Limette und brauner Zucker                          |               |
| <b>704. Mai Tai</b>  | <b>6,50 €</b> |
| Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Grenadine und Orangensaft    |               |

# Alkoholfreie Cocktails

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>710. Delhi 1 Cocktail</b>                            | <b>5,90 €</b> |
| Mangosaft, Guavensaft und Orangensaft                   |               |
| <b>711. Delhi 1 Punsch</b>                              | <b>5,90 €</b> |
| Grenadinsirup, Zitronensaft, Orangensaft und Ananassaft |               |
| <b>712. Madras Coconut</b>                              | <b>5,90 €</b> |
| Mangosaft, Guavensaft, Coconut Cream, Sahne und Milch   |               |

# Offene Weine

Alle Weine geschwefelt

## Rotweine

0,25 L

### 293. Indien Shiraz

5,50 €

Reife Früchte mit Pfefferigen Noten trocken

### 294. Montepulciano D' Abruzzo

5,50 €

Vollmundig, Körberreich trocken

### 295. Merlot

5,50 €

Leicht, angezogen, fruchtig, halbtrocken

### 296. canti

Hagnauer Rot

## Weisweine

0,25 L

### 311. Indien Chenin Blanc

5,50 €

Gehaltvoll reif und spritzig trocken

### 312. Pinot Grigio

5,50 €

Fruchtig-leicht trocken

Chardonnay

Haganuer Weiß

## Roseweine

0,25 L

### 315. Amynteon

5,50 €

Duft nach Rosenblüten trocken

Weißwein/Rotwein oder Roséschorle mit aus gemischten  
Qualitätsweinen

3,80 €

# Digestive

<b>270. Mango Schnaps</b> Fruchtig, Süß aber Kräftig	2,50 €
<b>271. Cocos Schnaps</b> Cremig, weich und mild	2,50 €
<b>272. Old Monk Rum</b> Aromen von Kakao und Mandeln 7 Jahre in Eichefass gereift	4,50 €

# Heisse Getränke

<b>400. Tasse Kaffe (8)</b>	2,40 €
<b>401. Espresso (8)</b>	2,00 €
<b>402. Doppelter Espresso (8)</b>	3,20 €
<b>403. Capuccino (VII, 8)</b>	2,60 €
<b>404. Latte Macchiato (VII. 8)</b>	2,90 €
<b>405. Milchkaffe (VII,8)</b>	2,60 €

# Im Kännchen serviert

<b>410. Indische Yogitee/ Chai (VII, 8)</b> Mit Milch, Honig oder ohne Honig	3,20 €
<b>411. Schwarzer Tee</b>	3,20 €
<b>412. Grüner Tee</b>	3,20 €
<b>413. Pfefferminztee</b>	3,20 €
<b>414. Ingwertee in Glass mit Honig</b>	2,80 €